14.026 Nákyp ryžový s kompótom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
ryža	5,00	5,00	6,50	6,50	7.50	7,50	9,00	9,00
maslo	1,10	1,10	1,50	1,50	1,70	1,70	2,00	2,00
vajcia	18	0,90	22	1,10	25	1,25	28	1,40
mlieko	14,00	14,00	16,00	16,00	19,00	19,00	24,00	24,00
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
cukor práškový	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
cukor kryštálový	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20
kompót bez nálevu	2,60	2,60	4,00	4,00	5,50	5,50	6,50	6,50
ovocný sirup	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,10	2,10
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
cukor vanilkový	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	210		260		300		370	

Receptúra

Výrobný postup

Kompót necháme odkvapkať. Ryžu preberieme, umyjeme a sparíme. Do osoleného mlieka pridáme sparenú ryžu a uvaríme do polomäkká. Maslo vymiešame s cukrom, žĺtkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú vychladenú ryžu, premiešame a skypríme snehom z bielkov. Pekáč vymastíme, dáme vrstvu ryžovej masy, poukladáme kompót a prikryjeme druhou vrstvou ryže. Upečieme do ružova, pokrájame na porcie, posypeme práškovým cukrom a podávame so sirupom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1838	441	8,66	13,5	0,0	69,8	0,7	184,0	1,2	0,100	0,1	0,2	1,5	1,0
B	2444	586	10,66	18,4	0,0	92,6	0,9	213,1	1,5	0,128	0,1	0,3	2,0	1,3

C	2851	684	12,52	20,8	0,0	109,5	1,1	253,0	1,7	0,147	0,1	0,3	2,6	1,5
D	3427	822	15,32	25,3	0,0	130,6	1,3	317,5	2,1	0,173	0,1	0,4	3,2	1,9